

Martina & Moritz | Knusprige Hack-Täschchen mit süß-scharfer Frucht-Sauce

Wenn man ein bisschen von der Hackfleisch-Farce abknapsen kann oder etwas übrig hat, dann lässt sich damit ein besonders hübscher, köstlicher Happen zaubern: Sie nehmen dafür die kleinen Teigquadrate, die im Asialaden immer zu finden sind, meist liegen sie in der Tiefkühltruhe. Sie sind hauchdünn, aus seidig glattem Nudelteig. Man kann sie auftauen und die paar entnehmen, die gebraucht werden. Schneller, einfacher und pfiffiger geht's nicht.

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 2 Tassen Hackfleisch-Farce
- ½ Packung Wan-Tan-Hüllen
- 1 Eiweiß
- Öl zum Frittieren

Für die süß-scharfe Frucht-Sauce:

- je 1 TL fein gehackte Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Chili
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 TL Erdnussöl
- ½ TL Sesamöl
- 100 g Erdbeer- oder Johannisbeerkonfitüre
- 1 EL Sojasoße
- 1 EL Fischsoße

Zubereitung:

Je 1 TL der Farce auf eine Seite der Teigquadrate geben, rundum mit Eiweiß einpinseln, zu Dreiecken zusammenklappen und gut zusammendrücken. Im heißen Öl schwimmend knusprig ausgebacken. Sie werden besonders knusprig, wenn man sie 2x frittiert: Zunächst eher blass backen, herausheben und abkühlen lassen. Dann ein 2. Mal richtig goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen.

Für den Dip gehackte Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, viel Chili (nach Gusto scharfe oder eher milde, aber eine gewisse Schärfe gibt dem Dip einen besonderen Pfiff) und Frühlingszwiebel in wenig Öl andünsten, einige Löffel Johannisbeer- oder Erdbeer-Konfitüre dazu. Sojasoße, Fischsoße und Sesamöl unterrühren.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina und Moritz vom 20.02.2016

Episode: Immer gut: Hack!

